

SECONDI PIATTI

Coniglio con i peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se stavate cercando una ricetta gustosa a base di coniglio, vi consigliamo di realizzare il **coniglio con i peperoni in padella**. Una versione facile e veloce che unisce questi due ingredienti protagonista per dar vita ad un mix di sapori eccezionale. Provate questa ricetta dal gusto incredibile e fateci sapere com'è andata.

Se siete a caccia di altre ricette con questo tipo di carne, sappiate che è buonissimo anche in versione [porchettata](#), provatelo!

INGREDIENTI

CONIGLIO 1
PEPERONI ROSSI 2
PEPERONI GIALLI 2
ACCIUGHE SOTTO SALE 5
LARDO DI MAIALE 4 fette
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BRODO DI CARNE 2 bicchieri
BURRO 1 cucchiaino da tè
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ALLORO 1 rametto
ROSMARINO 1 rametto
TIMO 3 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il coniglio con i peperoni per prima cosa fate abbrustolire i peperoni sulla graticola o sotto il grill del forno; immergeteli poi in una bacinella di acqua fredda, apriteli, svuotateli dei semi, asciugateli e tagliateli in pezzi quadrati.



- 2 Preparete il coniglio per la cottura: lavatelo in una bacinella con poca acqua alla quale avrete aggiunto un bicchiere di vino bianco, asciugatelo perfettamente e tagliatelo a piccoli pezzi.

Fate imbiondire leggermente gli spicchi di aglio tagliati a fettine.

In un piattino schiacciate con una forchetta i filetti di acciuga, trasferiteli nella padella con l'aglio e lasciateli sfrigolare un attimo.



- 3 Bagnate il tutto con aceto e alzate la fiamma; date qualche minuto di cottura fino a ridurre l'aceto di due terzi.



- 4 Preparate un mazzetto ben legato con il prezzemolo, il lauro, il rosmarino e il timo.

In una padella larga fate soffriggere le fette di lardo alle quali avrete aggiunto il mazzetto di odori: gettate i pezzi di coniglio, aggiungete sale e pepe e lasciateli rosolare bene.



- 5 Aggiungete poi il brodo, coprite e continuate la cottura per un'ora e mezzo circa, controllando che il brodo non asciughi troppo.



- 6 Un quarto d'ora prima della fine della cottura aggiungete l'aceto cotto con le acciughe, i peperoni, un filo di olio e ancora un po' di sale. Prendete un recipiente concavo, meglio se di terracotta scaldato preventivamente, disponete sul fondo i pezzi di coniglio, poi mettete sopra i peperoni e ricoprite il tutto con la salsetta.

Servire subito in tavola il piatto ben caldo.

CONSIGLIO